

Gusto a Mille

di **Elio Ghisalberti**

Legenda

Il parere:

* consigliabile
** raccomandabile
*** memorabile

Qualità/prezzo:

* opinabile
** equo
*** conveniente

Da Mimmo a Casa tua

Bergamo
035-236263 o
339.5901235
Tutti i giorni,
pranzo e cena.
Prezzi: pizze
5,50/12,50;
antipasti
2,50/7,50;
primi 5,90/
6,50; secondi
5,90/9,50;
dolci 4,20/6,50
Parere *
Rapporto
qualità/prezzo



L'etichetta

Terre del Colleoni, Pinot grigio che punta tutto sulla freschezza

Dati i risultati non esaltanti sia in termini qualitativi che quantitativi, la nascita della DOC Terre del Colleoni sembra non aver giovato al movimento enologico bergamasco. Del resto il sovrapporsi di più denominazioni su un territorio così esiguo ne avrebbe forse sconsigliato l'istituzione. Ma tant'è, questo è avvenuto e qualche vino

«pop» da monovitigno ha fatto capolino nella grande distribuzione. Vedi questo pinot grigio che si fa apprezzare per i profumi, di pesca e ananas, e fresca beva. E soprattutto per il prezzo contenuto.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Terre del Colleoni Doc Pinot Grigio

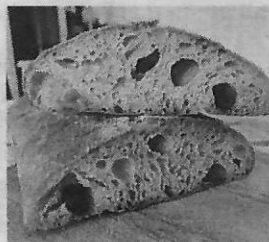
Cantina Sociale Bergamasca
Via Bergamo 8
San Paolo d'Argon. Tel.
035.951098.
Prezzo: 4,70 euro. Parere*
Rapporto
prezzo/qualità
**

Il prodotto

Lievito madre e grani antichi: è la Ciabattone bergamasca

Raccolta l'eredità del padre Carlo, Raffaele Mattavelli è stato tra i primissimi panificatori della Bergamasca a riportare in auge l'utilizzo del lievito madre in alcuni impasti realizzati con farine selezionate, bio, di grani antichi, integrali. Utilizzato con sapienza dà in termini di gusto, di fragranza e di conservabilità, risultati eccellenti.

Come nella ciabattone dedicata al territorio, ottenuta con farine integrali di grano coltivato in Lombardia. La crosta doratissima e croccante cela un cuore reso morbido dall'abbondante alveolatura.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ciabattone bergamasca

Via Briantea 46
Palazzo.
Tel:
035.540076.
Prezzo
4,30euro al kg
Il parere **
Rapporto
qualità/prezzo
